

鶏肉の柔らかか塩麴焼き

自動加湿オーブン



●材料<1バッチ 10人分>

鶏もも肉（一口大）	25g × 40個
塩糀	120g
片栗粉	150g

●作り方

- ① 鶏もも肉をカットする
- ② ①に塩糀を加えてまぶし、少し漬けておく
- ③ ②に片栗粉を加え、全体を混ぜる
- ④ グリルパンに③をセットする
- ⑤ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード1)
- ⑥ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑦ 器に盛り付け提供する



加熱前



加熱後

●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 自動加湿オーブン	200℃	10分	90	強	1/1グリルパン



塩糀を使用して鶏肉をやわらかく仕上げる事ができます。
漬込み時間はお好みで調整してください。